



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Denominazione di Origine Controllata

IL VINO

Il Rosso di Montalcino Sanlorenzo è ottenuto dai vigneti più giovani dell'azienda che si aprono come un anfiteatro sulla valle dell'Orcia e verso il mare. Il terreno mediamente argilloso e ricco di pietre, e il particolare microclima degli oltre 400 metri di altitudine, rendono particolarmente delicato il gusto del Sangiovese coltivato in questi vigneti. Vinificato in vasche di acciaio, viene successivamente affinato in barriques "vecchie" di varie dimensioni in modo da raggiungere un equilibrio ottimale. Un ulteriore affinamento in bottiglia completa il lavoro di cantina per portare nel bicchiere un vino fruttato ma con una struttura importante. Gli aromi freschi di ciliegia matura e i piacevoli sentori di legno in sottofondo lo rendono al palato equilibrato ed elegante, gli conferiscono un gusto particolare che lo distingue. Questo vino si abbina molto bene con tutti i piatti a base di carne rossa e ai formaggi.

L'ANNATA

L'anno è iniziato con un inverno mite e asciutto per continuare con un marzo molto caldo che ha fatto germogliare le viti con molto anticipo. A inizio aprile con la maggior parte delle gemme fuori è arrivata un'ondata anomala di freddo culminata in una spolverata di neve e tre mattine di temperature sotto zero provocando molto danno ai germogli, infatti ha gelato quasi la metà delle gemme che poi sono rinate ma purtroppo senza uva compromettendo da subito la produzione.

Aprile e maggio piovosi ma anche abbastanza caldi hanno permesso alle viti di riprendersi dallo stress del freddo e di crescere bene, arrivando a fioritura ad inizio giugno. L'estate è stata classica, con alcuni picchi di caldo ma non eccessivi, poco piovosa fino ad agosto, l'invasatura è iniziata a fine luglio per concludersi verso il 20 di agosto, in netto anticipo rispetto agli anni passati.

Inizio settembre con alcune piogge intense seguite da giorni caldi e asciutti hanno permesso un'eccellente maturazione, la raccolta è stata per la prima volta a Sanlorenzo nel mese di settembre. Data vendemmia 28 e 29 settembre. Qualità molto buona, vini si presentano con una buona acidità e un grado alcolico sotto la media degli ultimi anni, buona struttura e piacevolezza, uno stile che potrebbe ricordare alcune vendemmie del secolo scorso.

Posizione cantina:

Montalcino, Toscana

Uva:

100% Sangiovese

Denominazione:

Rosso di Montalcino DOC

La vigna:

si trovano nella zona sud ovest di Montalcino a 500 mt Slm. Hanno un'età da 5 a 25 anni. Produzione per ettaro dai 35 ai 60 quintali per ettaro.

Data vendemmia:

28-29 settembre 2020

Macerazione sulle bucce:

25 giorni

Fermentazione e invecchiamento:

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata, successivamente affinamento in barrique e tonneaux vecchi (da 5 a 10 anni).

Produzione:

4.133 bottiglie

Informazioni tecniche:

Residuo zuccherino - 0g
Solforosa totale - 41mg/l
Alcol - 13,5%

Tipologia annata:

Annate simili: simili 2004

Biologico certificato



Dove siamo